

特集

【座談会】

未来につなぐ甘夏みかん



- まだ生活クラブを知らないあの人に -

!! LET'S TRY! 紹介キャンペーン

新年度が始まりました。

新しく出会ったこの人に、前から知っているあの人に、
生活クラブの消費材をおススメしてみませんか?

詳細はこちら▶

ご紹介してくれたあなたに、ジューシーパリ旨ポークウィンナーをプレゼント!



2025年12月8日、甘夏みかん生産者「生産者グループきばる」の圃場にて
生産者と組合員、それぞれが甘夏を次の世代につなぐことをテーマに座談会を開催しました(関連記事 P2-5)

組織の概要

(2026年2月末現在)

●組合員数(デポー含む)93,330人 ●2月度加入472人/脱退696人 ●2月度利用高17億7,352万円/世帯当り24,590円(デポー除く)





未来につなぐ 甘夏みかん

～食べて、知って、つながって～

今年の甘夏みかんは食べましたか？各まちや地域で開催された甘夏料理会などの企画に参加された方も多しはず。どうして生活クラブはこんなに甘夏に取り組んでいるんだろう、と思ったことはありませんか？生産者グループきばるのみなさんとの座談会を通して、提携の歴史と次世代への思いを伝えます。



生産者グループきばる



生活クラブ

甘夏作りの後継者を

守本 今日は甘夏みかんの生産者、生産者グループきばるの緒方会長、田上さん、浜田さん、高倉さんにお話を伺います。この座談会が紙面で届く頃には、2026年の甘夏取り組みも終盤です。そこで今回の座談会ではきばるのみなさんの現在の状況をお聞きしていきます。早速ですが、『生活クラブ新書3 こうして消費材は作られた 生産者「出会いの旅④」という本があります。ここに1970年代の甘夏栽培のリーダー、田上忠伸さんとありますが、この方は…。

田上 父ですね。

守本 やっぱり。この頃のお話を聞いたことはありますか？

田上 甘夏を始めたころは農協へ出荷していた、そこへ生活クラブの話が出てきて、最初は3軒か4軒の生産者から始めたそうです。

緒方 浜田さんの家もその頃じゃない？

高倉 浜田さんのお祖父さんの時ですよ。

田上 それから少しずつ広がっていったって、緒方さん達も加わって。一番多い時は準会員も含めて約60軒がきばるに参加していましたね。

高倉 今は22軒です。

守本 作る方が減っているんですね。そんな中で田上さんと浜田さんは甘夏栽培を継がれたわけですけど、どんな思いで選んだんでしょう？

浜田 自分は「高校卒業したら車買ってやるから継げ」と。

一同 すげー！（笑）

浜田 甘夏を作っていたのは祖父で、父は漁師をしていたので休みの日くらいしか甘夏はでき

なかったんですよ。

高倉 反抗というか、いやだなという気持ちはなかったですか？

浜田 いや、なかったですね。やってみたら楽しかったですよ。

守本 いろんなところに面白さを感じました？

浜田 いろいろ手入れて良いみかんができたときとか。食べてくれる人の顔を考えると、喜んでくれたらいいなと思いますね。

田上 自分は最初はサラリーマンをしてたんですよ。でも家族がもう甘夏をやめるかどうかというタイミングがあって、その時に会社を辞めて甘夏栽培を始めました。父から母が引き継いで、そのあと自分が入って、もう17、18年やっているかな。自分が継がなかったら、うちはもう甘夏はやめましたね。

緒方 後継者がいるところは、こうして何とか引き継いでいくんです。例えばサラリーマンを定年退職した後に家族から引き継ぐとか。でも後継者のあてがなくてやめてしまう家が数年に1軒はあるかな。残された圃場はいいところだったら誰かに引き継いでもらって、極端に出荷量を減らさないように工夫もしています。先祖代々農家で今も専業農家の人たちは違い、きばるは元々は漁師だった人たちが甘夏を始めたので土地も規模も小さく兼業農家が主流です。だからこそ今日まで続いてきたと思います。

高倉 例えば、浜田さんは腰を痛めた方の作業を手伝って、圃場の管理もしているんですよ。きばるは生産者同士たすけあう互助会でもあるっていうのを感じています。

生産者グループきばるって？

「きばる」は熊本県で柑橘類の減農薬・有機栽培に取り組む生産者のグループで、現在は22軒の生産者が参加しています。水俣病被害により海から陸へ生業を移さざるをえなくされた漁師たちが始めた甘夏栽培から生まれた会です。栽培品目は甘夏みかん、しらぬい、スイートスプリング、グレープフルーツなど。



きばるの甘夏って？

甘夏みかんは甘酸っぱさとほのかな苦みが特徴で、生食はもちろん製菓や調理にも適した柑橘です。きばるは安心して食べられる甘夏をめざし、農薬散布は収穫後～8月末までに5回のみ！（慣行栽培は22回）9月以降は化学合成農薬は不使用です。収穫後もワックスや防腐剤、ヘタ落ち防止剤も使用しないので皮まで安心して食べられます。



きばると生活クラブ 49年のあゆみ

1956年	水俣病公式認定
1976年	水俣病センター相思社職員 生活クラブを訪ねる
1977年	甘夏20トンの実験取組み 「水俣病患者家庭果樹同好会」発足
1980年	204トン取組み。組合員が水俣を訪ねる。同好会が「被害者が加害者にならない」をスローガンに掲げる
1983年	520トン取組み
1989年	不作のため会員外の甘夏を出荷 同好会を解散しきばる準備会を結成
1990年	きばるとして改めて生活クラブと提携
1994年	水俣市長が水俣病問題に対して初めて公に謝罪
2003年	しらぬい取組み開始
2010年	スイートスプリング取組み開始
2013年	国産グレープフルーツ取組み開始（デポー）
2020年	7月豪雨災害で土砂崩れなどの被害を受ける 生活クラブから応援メッセージと見舞金を贈る

水俣病とは

チッソ(株)水俣工場の廃水に含まれた有機水銀を原因とする公害病で周辺住民に深刻な被害を与えました。一企業や化学物質の問題にとどまらず、行政や経済優先の社会、患者への偏見など多くの問題を内包しています。

出会い

当初は減農薬ではない甘夏栽培でした。生活クラブは「支援一辺倒ではない、生産者と消費者として対等の関係で提携する。したがって農薬を減らし生産技術を向上させ、組合員が求める甘夏をめざしてほしい。組合員がそれを利用結集することで結果として水俣との連帯になる」として取組みを決定しました。

交流

生産者たちが各単協をまわる交流会が始まりました。生活クラブがめざすものと水俣のつながりについて熱く議論したといえます。2025年度はオンライン交流会に加え、まちや委員会で30回近くの甘夏料理会や学習会を開催。各まちで食べるカタログ掲載前にサンプルを取り寄せ、試食や甘夏レシピの講習を企画しました。

2026年
1月28日(水)
10:30～12:00
参加費無料

オンライン座談会
申込は各ブロックの
利用担当事務局へ
※無料からzoom 招待メ
ーイルがきます。

漁師が農家になったワケ
「この時期しか味わえない」
きばるの甘夏みかんを知る

どうして減農薬の果樹栽培にチャレンジするようになったの？皮まで安心して食べられる甘夏の栽培。熊本県水俣市から中国で生産者と交流します。

▲25年度の交流会

* (財) 水俣病センター相思社…水俣病患者と家族の支援団体



▲園場見学の後、座談会を行いました



▲きばるの園場で、甘夏栽培についてお聞きしました
左から緒方さん、浜田さん、田上さん

水俣で甘夏を作る ということ

守本 お二人とも甘夏栽培を始めた第一世代から引き継いだわけですが、水俣病が今の世代の方にどう受け止められているか、その辺りはいかがでしょうか？

田上 学校で水俣病について学ぶ時間がありましたね。先生と教材で勉強したり、語り部の方が来て話してもらおう。でも水俣病当事者の方と交流する機会はなかったですね。

浜田 僕も同じですね。学校で当事者の方とふれあったり話をきいたりというのはなかったです。

高倉 地域の中でも、一見して水俣病患者とわかる方ばかりではないんですよ。普段の生活の中で実は患者の方と出会っているけれど、その方がそのようなかわからないっていうことは

笠原 私も生活クラブに加入して甘夏やその背景を知ってからは、2月は甘夏の季節って思うようになりました。なかでも甘夏マーメイドを料理に使うのが一番好きですね。きばるの甘夏マーメイドを使った豚肉料理は、コクが出て美味しく出来上がります。

緒方 昔交流会に行くと組合員から「二人当たり何キロが目標なのでよろしくお願いします」と言われていました。ありがたいですね。

守本 生活クラブの組合員数は増えているけれど、甘夏の利用量は減っています。世帯人数の減少やいろいろな理由がありますけれど、組合員としても甘夏のストーリーを伝えていきたいですね。

よくあります。

守本 2016年に、緒方会長にジョイエスの対談に登場して頂いたことがあるんですけど（※P5二次元コード）、そこでも水俣病の話はとても重くて、複雑な事情があるというお話でしたね。

緒方 ただの知識や歴史の話じゃなくて、みんな自分の家族の話なんです。なかなか気軽には話せないですよ。昔は水俣病と知れたら嫁が行けなくなる、なんてことも聞きました。

田上 それはありましたね。差別に近いこともたくさんあったんですよ。

笠原 生活クラブでも甘夏を取り組み始めた頃、水俣のものを食べて大丈夫なのかと意見があがったと記録があつて驚きました。

高倉 昔はきばるにも甘夏に水銀は含まれていないんですかっていう問い合わせは来ていましたね。

緒方 きばるは水俣病の問題が根本にあつて作られた組織なんです。「被害者が加害者にならない」というスローガンも掲げていますが、この一言は自分たちにとつても簡単にいえる言葉じゃないんですよ。相手のことを思った甘夏作りをしようって今も頭から離れないです。でも、それを若い人たちに伝えて強くは言ってないです。

田上&浜田 そうですね。

緒方 言葉でしっかり言いたいことも時にはありますが、きばるで一緒にみかんを作っている中で、自然と伝わってみんなの身についていると思います。

坂部 一緒にやっていくことが大事なんですね。

坂部 自分は先輩組合員から「頭で食べるのよ」と、取り組む意義も食べ方も教えてもらったけれど、それを今の若い世代の方たちに十分説明してこられなかった。ちょっと反省です。

守本 実は最初に配達担当の人から勧められた時は「酸っぱいみかんは苦手なので」って断ったんですよ。でも活動に関わるようになって、生産者交流会に参加するうちに変わりました。

先輩組合員がいろいろな甘夏料理を出してくれて、食べてみたら生でも思ったほど酸っぱくないし、交流会で取り組むの意義も知って、甘夏ってこういうものだったんだっていうのがわかってからは箱買いするようになりました。今新しく組合員になった人だって、甘夏のストーリーを知れば「食べたい」って思う人が絶対いるはず。何かを伝え続けることって気を抜いちゃいけないなと思いました。

作り続けるために

守本 最後に組合員に伝えたいことを一言お願いします。

田上 今は生産者が少なくなってきた出荷量を保てなくなること一番心配しています。それに少子化や温暖化など農業の置かれている現場は厳しいものになっています。それでも甘夏をやりたいたいという人にどういふふうに手を差し伸べてあげればいいのか。まだ模索の中心ですが、そこで生活クラブと協力して話し合っ、道を探していきたいですね。



▲埋立地の水俣エコパーク
公園内に設置された慰霊の魂石▶

組合員が伝えていくこと

守本 坂部さんは初めて甘夏を食べたのはいつですか？

坂部 私は1988年に組合員になったのでその頃です。子どもも小さくてそんなに食べられなかったんだけど、班でどんどん分けていくからどんどん家に届くんです。まわりの組合員が寄ってたかって、ああしなさいしなさいしなさい、こうやって食べなさいって教えてくれて、その横のつながりはすごかったですね。

笠原 頭で食べるのよってね。

守本&坂部 そうそう。

坂部 絶対に食べられるんだって班の先輩組合員が言っていたのを覚えています。どうして生活クラブは甘夏を取り組むのか、その意義をわかっていったんでしょうね。

浜田 今は農業をかけるのは5回までとしているんですが、それをもっと少なくして、より安心安全なみかんを届けたいと思っています。温暖化でカミキリムシなどの被害は大きくなっていて出荷量が減ってしまっているんですけど、頑張っって少しずつでも増やしておいしいみかんをみなさんに届けていきたいです。

緒方 私たちのみかん作りというのは、食べる人と作る人で互いの顔が見えてくるんですよ。生産者は誰が食べてくれるのかを見たり体験したりすることで、やっぱりやりがいを感じます。特に減農薬の甘夏栽培は、食べる人がいないと作る人も減ってしまいます。今まで食べたことのない組合員にもぜひ食べてもらいたいです。



◀ 2016年の対談はこちらから



Q わたしの声 Q & A

Q: 消費材の取組みが終了する場合は事前に告知をして欲しい。

A: たびたびご要望をいただくのですが、難しいのが現状です。取組み中止になる品目は、利用が著しく少なくなり、事前にカタログで大きく扱うなどしても利用が増えなかったものがほとんどです。お気に入りの消費材が利用低迷で取組み中止にならないためには、日頃からお友だちに紹介して利用を上げるなど、組合員一人ひとりの地道な利用促進の努力が不可欠です。

取組み中止に至るもう1つのケースは、原材料や生産者側の事情により取組みを終了せざるを得ないというものです。この場合は、在庫の円満な消化のためにスケジュール調整をしており、事前予告をすると受注の急増による欠品や追加製造を迫られる事態になりかねないため、取組み中止のお知らせは基本的には行っておりません。ご理解いただけましたら幸いです。

2月 理事会報告 議事抜粋

- SPC2 事業に係るつなぎ融資の実施方針の承認および融資証明発行に関する件
- 2025 年度法政大学寄付講座の振返りと 2026 年度の開講について
- 生活クラブ神奈川員外理事候補の推薦について
- 2026 年度役員定数の確認と第 58 回通常総代会役員補充選挙の実施について
- 生活クラブ創立 60 周年記念事業の経過報告と継続（生活クラブ運動史および赤堤館の資料整理）について
- 「社会的連帯経済」の先駆的取組み等の視察研修実施について
- 生活クラブですすめる新たな支援付き住宅事業実行計画会議答申（案）
- 2025 年度期末成果配分一時金について

東京役員の リレーコラム



やさしい牛肉の旅 ～私たちは物語を食べている～

上記のタイトルは、日本大学芸術学部の学生たちが生活クラブとの産学連携プロジェクトで北海道を訪れ、ホルスタインの雄牛に関わる人々を取材して暮らしの一端に触れ、生まれた言葉です。

牛肉の生産者「北海道チクレン農業協同組合連合会（以下、チクレン）」は、「素牛農家」で子牛を生後 6～8 カ月まで育て、「肥育農家」で約 19 カ月間育てます。その後「北見食肉センター」へ出荷し、と畜されて同じ敷地内の工場で枝肉に加工されます。優しく、丹念に、丁寧に育てられ、美味しくなれと祈りを込められ、私たちのもとへと届く牛肉。学生たちが取材した生産者の言葉をいくつか紹介します。

素牛農家「僕らは家畜の社畜です」、肥育農家「良い肉って『おいしい』より『幸せだ』って思える肉だと思うんです」、酪農家「愛情かけて育てる。それ以外やれることはない」、チクレン「生産の蛇口は止められない」。

学生たちが受け止めた感性をいかして、私たちも仲間づくりをしていきたいですね。

（生活クラブ東京 副理事長 豊崎 千津美）

産学連携プロジェクトで学生が作成した動画や電子ブックはこちらから（生活クラブ連合会 WEB）▶



..... 切り取って下の部分を提出してください



生活クラブや消費材への意見・要望、企画申込みはこの用紙または WEB で提出できます。みなさんの声をお待ちしています。



氏名	電話番号	提出日	事務局記入欄
	センター 組合員 デポー コード	/	センター/デポー 東京本部 / 印

〈お願い〉 ご記入の内容について該当項目に○をつけてください。
 ①提案・要望・質問 ②みんなに伝えたいこと ③ジョイエスの感想 ④企画申込み ⑤その他
 ●質問には 2 週間程度でお答えしていますが、詳しい調査が必要な場合などさらに時間をいただくことがあります。※事故品の連絡は現物を保存のうえ、すぐにコールセンター・デポーにお電話ください。生鮮品の報告は翌週までです。※配送をご利用の方は配達便に、デポーをご利用の方は各デポーのフロアワークまでご提出ください。

ご希望のイベント名をご記入ください

※ご記入いただいた情報は目的以外、または次の条件以外では第三者に開示しません。
 ①ご本人の同意がある時 ②ご本人を特定できない状態で開示する時 ③生活クラブの関連団体、提携先より回答することが望ましい場合

協同村

豊かな自然の中で、農業体験やキャンプなどが楽しめる生活クラブの施設です
 入材料：510 円（4 歳～小学生 310 円）
 駐車料：600 円／1 日
 ※イベントはページ右上二次元コードからのお申し込みが便利です

NPO 法人地球野外塾との共催企画

●1 日で身につくローテク炊飯
 4 月 19 日（日）10:00～16:00
 参加費：3,500 円／1 人
 空き缶・竹筒・鍋などを使って、試行錯誤しながらお米を美味しく炊き上げてみよう！

ワーカーズ・コレクティブ草の実主催企画

●石窯ピザ焼き体験
 4 月 25 日（土）5 月 2 日（土）3 日（日）4 日（月）11:00～13:00
 参加費：1,800 円／1 人
 ピザ生地を伸ばしてトッピング。石窯に入れて焼きます。

●ムササビと自然観察
 5 月 2 日（土）3 日（日）4 日（月）17:30～20:00
 参加費：700 円／1 人（小学生以上）
 協同村の自然に触れるとともにムササビを観察します。生態などのお話もあります。



●ソーセージ作りと石窯パン
 5 月 16 日（土）10:00～15:00
 参加費：2,600 円／1 人
 羊腸とセロハンでソーセージを作り、石窯で焼いたパンに挟んで食べます。オプションでお昼にピザもあります。（要予約・別料金）

●手もみで美味しい my 紅茶を作ろう！
 5 月 17 日（日）10:00～15:00
 参加費：2,400 円／1 人
 お茶の葉を摘んで揉んで my 紅茶を作ります。石窯でパウンドケーキも作ります！オプションでお昼にピザもあります。（要予約・別料金）

協同村ひだまりファーム

あきる野市戸倉 863
 TEL 042-596-0103
 休村日：火・水（祝日をのぞく）

生活クラブの学校

【NPO 法人コミュニティスクール・まちデザイン（CS まちデザイン）との共催企画】
 受講料は組合員価格
 会場：生活クラブ館（世田谷区宮坂 3-13-13）

展示即売会

スーツ・ジャケット・ワイシャツのお仕立て
 春・夏物の新柄が入荷しました！ジャケット、パンツ等単品でも注文可。約 4 週間でお届け。

●デポー八王子みなみ 展示会
 4 月 4 日（土）5 日（日）10:30～17:30
 会場：デポー八王子みなみ（八王子市別所 1-69-5）
 TEL：042-670-3099

●デポーせたがや 展示会
 4 月 11 日（土）12 日（日）10:30～17:30
 会場：生活クラブ館（世田谷宮坂 3-13-13）
 TEL：03-5426-5211（デポーせたがや）

●デポー国領駅前 展示会
 4 月 18 日（土）19 日（日）10:30～17:30
 会場：調布センター（調布市国領町 3-4-3）
 TEL：042-442-0710（デポー国領駅前）

●デポー東村山 展示会
 4 月 25 日（土）26 日（日）10:30～17:30
 会場：デポー東村山（東村山市久米川町 3-32-44）
 TEL：042-399-7151

●赤堤館スーツお仕立て会 **要予約**
 5 月 2 日（土）～4 日（月）10:00～16:00
 会場：生活クラブ赤堤館（世田谷区赤堤 4-1-6）
 来店希望日時をご連絡ください（事前予約制）
 予約電話番号：03-5300-4688
 ベストファイブ（定休日：火・水・日）

展示会関連
 TEL 03-3324-4502（10:00～16:00）
 定休日：火・水・日

●きく屋宝石店
 ジュエリー修理&リフォームフェア
 4 月 3 日（金）～16 日（木）10:00～19:00
 ※5 日（日）12 日（日）は 18:30 まで
 会場：(株)きく屋宝石店 渋谷・宮益坂本店（渋谷区渋谷 1-8-7）
 パール糸替え、指輪サイズ直し、新品仕上げ、他店でご購入のジュエリーの修理なども承ります。渋谷駅から徒歩 5 分の大変便利な場所です。ぜひ一度ご来場ください。

●天地堂 ランドセル
 2027 年モデル発売！ランドセル専門店の天地堂が自信をもっておすすめします。カタログご希望の方は、お電話または下記の二次元コードよりご請求ください。



事業部
 TEL 03-5426-5206（9:00～17:00）
 定休日：土・日

※企画内容が変更、または中止・延期となる場合があります。ご了承ください。

食農共育講座

新年度の講座が 5 月から始まります！詳細は WEB または 3/30～配布のチラシをご覧ください

●家庭の食医認定講座
 応用養生編（5 回連続講座）
 5 月 15 日（金）6 月 12 日（金）7 月 3 日（金）9 月 4 日（金）10 月 23 日（金）10:30～12:30
 講師：中島玲子さん
 （漢方薬・生薬認定薬剤師、国際中医師、国際中医薬膳管理師）
 受講料：12,300 円 ※テキスト代別途（希望者のみ）
 東洋医学では「からだ全体をみること」を特徴としています。今回は、五臓「肝・心・脾・肺・腎」の生理機能を学びます。健康な時とその働きが弱るとどのような症状があらわれるのかを知って、体を健康に保つための「食養生」を始めましょう。食材選びのポイントなどをお伝えし、薬膳茶を試飲していただきます。

●家庭の食医 実践編
 5 月 12 日（火）10:30～12:30
 講師：中島玲子さん
 （漢方薬・生薬認定薬剤師、国際中医師、国際中医薬膳管理師）
 受講料：2,800 円
 月 1 回開催。1 回ごとにお申し込みいただけます。人間は自然の一部です。季節や気候、生活環境などが心と体に影響します。今回は五臓と関わりのある「目、舌、口、鼻、耳」で起こりやすい症状について、実践的に役立つ力を身につけていきます。目的別食材の選び方や薬膳茶の試飲も楽しんでいただきます。5 月は「目」の不調に対する養生法を教えていただきます。

●料理 de 学び講座
 ～セミナー&クッキング～（第 1 回）
 5 月 29 日（金）10:30～13:00
 セミナー講師：近藤恵津子さん（CS まちデザイン理事長）
 料理講師：山田郁子さん（CS 料理講師）
 受講料：4,900 円／回（材料費込み）
 毎月 1 回開催。食材選びに役立つセミナーと、その食材を使った手軽で美味しい料理を習って楽しく食べるお得な講座です。
 セミナー：大豆を取り巻く状況～世界の遺伝子組み換え事情～
 メニュー：＜東海道巡り＞奈良茶飯、豆腐カツ

●キッズのための講座
 ～Let's cook!～（第 1 回）
 A クラス：5 月 24 日（日）10:00～12:00
 B クラス：5 月 31 日（日）10:00～12:00
 講師：小林つかささんほか（CS 料理講師）
 受講料：4,900 円／回（材料費込み）
 年長さんから小学生を対象とした料理のクラスです。包丁の使い方や調味料のはかり方から学び、4 人グループで、協力して楽しくお料理します。苦手なものも自分で料理すると「食べてみよう！」と意欲がわきます。クイズで食材への関心もアップ！
 メニュー：鶏のさじ焼き、春キャベツと油あげのみそ汁

※セミナー&クッキングと Let's cook! には全講座申し込み特典があります。詳しくは WEB をご覧ください

NPO 法人 CS まちデザイン
 TEL 03-5426-5212



「どではら会」の「どてっとさん」

参加者募集
田んぼに入って、私たちの「米」を知ろう!

那須山麓米田植え交流会



毎日食べている、おいしい「ごはん」。その米がどのように育てられているかご存じですか? 栃木県にある那須山麓米生産者グループ「どではら会」の田んぼでの田植えや稲刈り体験で、私たちの「米」がもっとおいしく食べられます。年3回の交流会を通して「つくる」と「食べる」の距離を縮め、生産者との関係を深められる那須山麓米交流会にご参加ください!

田植え交流会

5月23日(土)



生産者といっしょに小さな苗を植えます。
田んぼの柔らかい泥が気持ちいい♪

稲刈り交流会

10月3日(土)



秋になったら、みんなで稲刈り。
あんなに小さかった苗が立派な稲に育っています!
※田植え交流会で参加の方に別途ご案内します

迎える交流会

11月には那須山麓米の生産者を東京の各地域にお招きし、交流会を開催する予定です。

申込要項

開催日時

5月23日(土) AM7:15~PM6:30

当日は新宿駅付近で集合・解散。貸切バスで移動します。
帰着時間は道路状況により、前後する可能性があります。

参加費

大人 4,000 円/1人 (税込・昼食代含む)

3歳~小学生 3,500 円/1人 (税込・昼食代含む)

※事前の振り込み

申込方法

WEB またはお電話で

TEL:03-6758-4342

受付: 9:00~18:00 (土・日をのぞく)

T-LIFE ホールディングス株式会社

本社内支店予約担当 久保



お申し込み

【申込締切 4月12日(日)】

注意事項

- ①3歳未満のお子さんは参加できません。
- ②長時間のバス移動となります。体調に懸念のある方はご遠慮ください。
- ③申込多数の場合抽選し、4月23日(木)頃より順次全員に結果をメールでご連絡します。
- ④雨天決行。現地では生産者との交流会を行います。
- ⑤キャンセルの取扱い詳細は、抽選後にお知らせします。

※「旅行条件(全文)」を必ずご確認ください

https://www.t-life.co.jp/pdf/joken_shusai_domestic.pdf?220101
(T-LIFE ホールディングス株式会社 WEB サイト)



旅行条件

旅行企画・実施

T-LIFE ホールディングス株式会社

観光庁長官登録旅行業 第197号

〒179-0075 東京都練馬区高松 5-11-26 光が丘MKビル 4階

総合旅行業務取扱管理者 細井 集一

問合せ

生活クラブ東京政策調整部

TEL:03-5426-5204

生活クラブ東京 総代意見交換会開催報告

生活協同組合は相互扶助の精神に基づき、組合員の暮らしをよりよいものとするをめざし、組合員自身の手で出資・利用・運営する組織です。毎年6月に組合員の代表(総代)による総代会を開催し、活動・事業の振り返りと決算報告を行い、方針と予算を決定しています。2026年度の総代会に向けた総代意見交換会を1月22日に開催しました。総代意見交換会には総代97名が参加し、活発な意見交換が行われました。

2025年度は生活クラブ設立60周年の節目であり、第8次長期計画(2025年度~2029年度)の初年度でした。金丸専務理事より、2025年度の成果と課題、2026年度の方針案が提案されました。

総代からは「配達員不足解消のための提案」「2026年度の米予約者への供給見通し」「まちの情報発信のデジタル化」「地域協議会の好事例の共有」「新規加入者の利用定着を推進する取組み」など、17名より20件の質問・意見が寄せられました。これらの質問・意見を踏まえて最終案をまとめ、6月の総代会に2026年度方針と予算を提案し、決定していきます。

総代からの質問・意見を受けて理事会より回答しました▶



詳細はこちら

生活クラブ東京の最新情報をWEB・SNSで発信中!

生活クラブ
東京



WEBサイト



Facebook



Instagram